

*Les références de choix  
du "Vieux Navire"*

---

*"Le Vieux Navire est une institution où l'on vient se régaler des meilleurs filets de perche du bord du Léman. Sa réputation n'est pas usurpée, et c'est avec style et raffinement que le bistrot d'antan s'est mué en restaurant gastronomique où l'on cultive l'attention aux détails, dans l'assiette et au service. Si le temps le permet, la terrasse surplombant le lac est l'une des plus belles de la région.*

*Si l'on n'est pas trop « perche », il y a le coquelet à l'estragon, ou l'entrecôte beurre maître d'hôtel, de la féra et de l'omble selon la pêche et, sur arrivage, le homard frais. Quant au tartare, coupé au couteau et assaisonné à la table, c'est l'un des meilleurs de la région. "*

**- Gault&Millau 2015 -**

*"C'est un vieux navire sur lequel on n'hésite pas à monter ! Passé la passerelle, pardon la porte, on s'installe dans un décor bistrot. Quant à la terrasse, surplombant le Léman, elle donne vraiment l'impression d'être sur le pont d'un bateau. Idéal pour déguster la pêche du jour ou des plats plus traditionnels."*

**- Le Guide Michelin 2015 -**

*"...suggestions au gré d'une carte courte mais plaisante, plutôt grande tradition française, renouvelée chaque saison. L'ambiance fait brasserie parisienne, avec un service rapide et efficace, une clientèle chic qui s'encanaille. La carte des vins est élégante, à des prix raisonnables."*

**- Le Coup de Fourchette 2010 -**

*"Au Vieux Navire" à Buchillon, le coup de cœur de Bernard Ravet*

**- GrandesTables.ch 2010 -**